



“いちご”の赤色と“ピスタチオ”の緑色はクリスマス感満載！名古屋に来たら食べるべき、アーティスティックなご褒美パフェ！  
「大人のご褒美パフェ ～ストロベリー&ピスタチオ～」販売

販売期間：2020年11月10日（火）～2021年1月14日（木） 場所：ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

株式会社ベストブライダル（本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之）が運営する、ストリングスホテル 名古屋（所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7）。

ニューヨークの高級ラウンジを思わせる洗練された家具や調度品に囲まれ、コース料理・アラカルト・スイーツ・ドリンクと、幅広くお楽しみいただくことができるダイニング & カフェ「グラマシースイート」にて、【大人のご褒美パフェ ～ストロベリー&ピスタチオ～】を2020年11月10日（火）～2020年1月14日（木）までの期間限定で販売いたします。

※新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP（<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>）をご確認ください。

▼イメージ画像



<店舗概要>

【店名】 ダイニング & カフェ「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】 11:00～22:00 (L.O.ランチ14:00/ディナー20:30/アラカルト21:30)

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

【電話番号】 052-589-0787

【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



レストラン内観

◆◆本企画詳細・ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563

E-mail: [bb-pr@bestbridal.co.jp](mailto:bb-pr@bestbridal.co.jp)

# 『大人のご褒美パフェ～ストロベリー&ピスタチオ～』概要

■販売期間: 2020年11月10日(火)～2021年1月14日(木)

■販売店舗: 1F/「グラマシースイート」

■提供時間: 11:00～22:00(L.O.21:30) ※最新の営業時間はHPをご確認ください。

■料金: 1,800円 ※税金・サービス料12%別 (コース料理デザートアップグレード+800円)

■商品詳細・予約URL:

■新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応: [https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki\\_20200509.pdf](https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki_20200509.pdf)

■商品概要: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/9313.html>

## 【“いちご”の甘酸っぱさと”ピスタチオ”のまろやかな甘みが上品な、大人の味わい】

今回の大人のご褒美パフェは主に“いちご”と“ピスタチオ”で構成。上段には、いちごのパルフェ・フレッシュいちご・ピスタチオのラングドシャやピスタチオクリームを使用しており、いちごの甘酸っぱさとピスタチオの濃厚でまろやかな甘みが絶妙にマッチ。下段には、フレッシュいちご・白ワインジュレ・ラズベリーのソルベを使用することで、さっぱりと仕上げました。

※アレルギー等お持ちのお客様はスタッフまでお気軽にお声掛けください。

## 【コースの“シメパフェ”にもおすすめ】

“シメパフェ”とは、北海道札幌市で広がる夜のブーム「お食事の後に食べる締めのパフェ」のこと。甘いパフェでお食事を締めくくるのは至福の瞬間。コース料理のデザートを大人のご褒美パフェに変更することが可能(+800円)なので、“シメパフェ”としてもおすすめです。自分へのご褒美として、大切な方の記念日に、ちょっと大人な優雅なひとときを存分にお楽しみください。



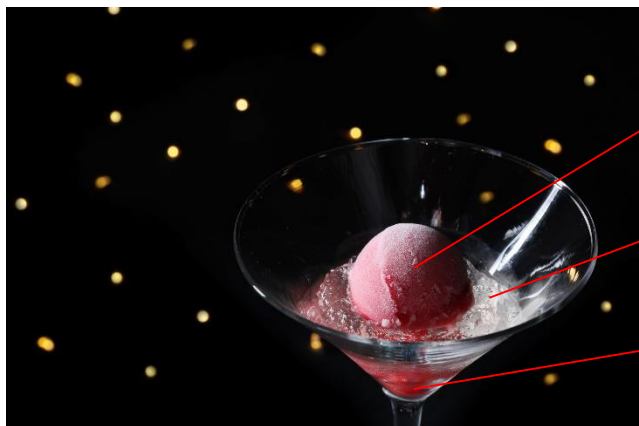
▲パフェ上段 イメージ

ピスタチオのラングドシャ

ピスタチオクリーム

いちごのパルフェ(パフェ内部)

フレッシュいちご



▲パフェ下段 イメージ

ラズベリーのソルベ

白ワインジュレ

フレッシュいちご